



Les Calcaires 2023

Le millésime

Après un hiver humide et glacial, arrive un printemps précoce et une météo plus clémence. Grâce aux températures de saison, le débourrement se fait mi-avril. Fin avril, les températures grimpent et la pluie s'installe ce qui oblige à redoubler d'efforts pour protéger le vignoble.

La floraison se passe pour le mieux avec une météo favorable, puis le retour de la pluie mi-juin fait craindre pour les maladies, mais offre un gonflement spectaculaire des grappes de raisin, avérant déjà un joli potentiel de rendement. L'état de santé des vignes est parfait durant la phase de maturation et tout au long des vendanges, offrant la possibilité d'atteindre une maturité optimale. Dès les premiers jours de septembre, un épisode tardif de canicule précipite le début des vendanges.

La vinification

Pressurage direct et léger.

Débourbage de 36h à 6°C.

Fermentation en cuve inox.

Elevage sur lies totales durant 7 mois

Soutiré et élevé sur lies fines pendant 10 mois

Filtration et mise en bouteille début 2025

Le terroir

Assemblage de plusieurs parcelles du domaine plantées uniquement sur sols argilo-calcaires de l'oxfordien : caillottes et griottes.

La vigne

Cépage : Sauvignon blanc

Densité de plantation : 6800 à 8800 pieds/hectare.

Les pratiques culturales

Binage

Taille Guyot Poussard

Ebourgeonnage

Amendements organiques depuis 1989 et dans le respect du cahier des charges bio.

Vendange manuelle

La dégustation

 Or jaune, reflets dorés.

 A l'ouverture, le nez est expressif. Des notes florales avec des odeurs de jacinthes, de fleurs mellifères se succèdent. On note des arômes fruités avec des parfums de mirabelle.

 Souple en attaque, la bouche se révèle ample, ronde, généreuse mais aussi fraîche avec de beaux amers. Des saveurs de crème anglaise et de liqueur d'orange animent le palais.

Température de dégustation : 10°C.

 Accord mets vins : saumon au beurre blanc, Poulet en sauce, risotto aux truffes.

Garde : 6 à 8 ans.